

Schnelles und einfaches
Waschen von Käse



ZEIT- UND
KOSTSPAREND

KÄSEWÄSCHER

PS 50-100

für alle Formen und Arten von Käse

PLEVNIK

Mehrwert für Milch.

Waschen Sie den Käse schnell und einfach.

VORTEILE FÜR SIE:

Universelles Gerät für die
Qualitätswäsche **aller
Formen und Arten von
Käse, sowie der Platten
aus dem Reiferaum.**
Entwickelt für einfache
und schnelle Arbeit.

Plevnik PS ist ein anpass-
bares Gerät. Sie können
auch Folgendes einstellen:
Wasserausflusstufe,
Frischwasserversorgung
und Untergestell der
Waschfläche.

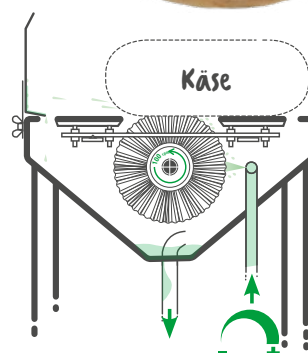
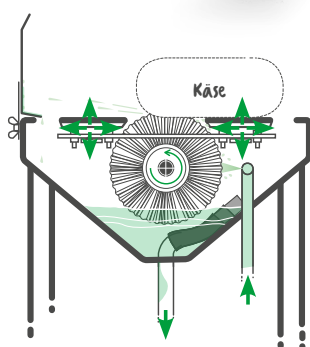
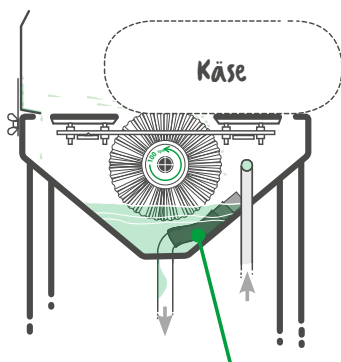


**MANUELLES
WASCHEN**

**IN EINER STUNDE:
30-60
Käsestücke**

**MASCHINELLES
WASCHEN**

**IN EINER
STUNDE:
150-250
Käsestücke
(einfache, leichte
Aufgabe)**



Waschwasserstand einstellen:

ermöglicht das Waschen, wo kein
fließendes Wasser verfügbar ist – Sie
füllen einfach den Wasserbehälter
(optional ein natürliches Klärmittel
(Backpulver), das Wasser kann nach
Bedarf gewechselt werden usw.).

Höhe und Waschfläche einstellen:

so erhalten Sie den gewünschten
Winkel zum Waschen des Käses,
der von der Größe und Form des
Käses abhängt. Hierbei stellen Sie
den Druck der Bürste auf den
Käse ein.

Frischwasserversorgung einstellen:

ein Waschen ausschließlich mit
frischem Wasser garantiert die höchste
Waschqualität. Sie können durch das
Öffnen und Schließen des Ventils
einstellen, mit welcher Geschwindigkeit
die Bürste gespült wird.

Typ	Dimensionen (mm)					Wasser- versorgung	Wasser- ausfluss	Strom- versorgung
	Breite	Länge	Arbeitshöhe	Bürstenlänge	Gesamthöhe			
PS 50	530	900	920	500	1100	1/2'	1'	0,55 kW
PS 100	530	1400	920	1000	1100	1/2'	1'	0,55 kW

Im Zuge einer kontinuierlichen Verbesserung behalten wir uns das Recht vor, ohne vorherige Benachrichtigung Änderungen an Technik und Design vorzunehmen.



PLEVNIK, d.o.o.
Podsmreka 56
SI 1356 Dobrova
info@plevnik.si
+ 386 (0)1 200 60 80

Insgesamt haben wir
mehr als 2.800 erfolgreiche
Käseherstellungsgeschichten realisiert.



www.plevnik.si

Vertreter: